



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KEREVİZ

100 gram dana kuşbaşı  
2 adet kereviz (saplarını da kullanabilirsiniz)  
2 yemek kaşığı kadar un  
2 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
6 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1,5 tatlı kaşığı tuz

Kuru soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın.  
Havucu soyup dilimleyin.  
Kerevizleri ve patatesleri soyup küp küp doğrayın.  
Kerevizleri kararmaması için unlu suda bekletin.  
Sıvı yağı tencerede kızdırıp önce soğanları sonra da sarımsakları yağda kavurun.  
Ardından kuşbaşı etleri ilave edip kavurmaya devam edin.  
Etler suyunu salıp çekince salçayı ekleyip kavurun.  
Havuçları da tencereye ilave edin ve birkaç dakika daha kavurun.  
Havuçlar yumuşadıktan sonra patates ve kerevizleri de ilave edin.  
Tuz ve karabiber ile birlikte sebzelerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.  
Son olarak kereviz yapraklarını da ilave edin ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.  
Yemeğinizi sıcak servis edin.

